



Une créativité sans limite

On commence notre première étape gustative à 8 km de là, dans le village de Vitrey sur Mance où Jean-Marie San Martin, après 25 ans à la tête de son restaurant, s'est installé, suite un coup de cœur, dans le village.

Créateur, visionnaire, homme d'action, c'est dans son laboratoire, qu'il transforme fruits et légumes (issus de producteurs locaux de choix) en chutneys et vinaigres d'exception (2).

Il transforme également des noix vertes qui ne sont que des noix pas encore mûres - elles sont généralement récoltées au cours des deux premières semaines de juin, avant la formation de la coquille. Après une longue et laborieuse préparation, elles sont cuites pendant plusieurs heures avec du vinaigre, du sucre et des épices.

Une gamme de vinaigres (aux noix, aux fleurs de sureaux) et d'huile (tournesol et colza) complète la gamme de ses produits aux goûts incroyables sans aucun arôme ou colorant artificiel ni aucun conservateur.